

KK 2008 – 12-04

Referat kurs

Surdeigsbaking

16.-17. september 2008
på Kaxås vedugnsbageri

Fire produsenter fra Trøndelag hadde tatt veien til Kjersti Jonsson og Peter Liljedal på Kaxås Vedugnbageri (www.vedugnen.nu) for å lære mer om baking med surdeig. De baker surdeigsbrød i vedfyrt bakerovn og bruker kun økologiske råvarer og også en del gamle kornslag i sine brød.

Det er flere grunner til at det er en god metode å bake med surdeig. Bruk av surdeig innebærer en annen spaltning av mjølet, som gir forlenget holdbarhet, mer smak og ernæringsmessige gevinster.

Surdeig kan gjøres av grov rug og vann, av grov sammalt hvete og noe rug, av speltmel og grov sammalt hvete. Bruk av surdeig ved baking med speltmel, gjør at sjansene øker for å få et godt resultat. En rugsurdeig består av rug, i en hvetesurdeig bruker man noe rug for å få den igang og en surdeig til spelt lages av speltmel og grov sammalt hvete (like deler).

Gjennomgang hvordan man lager og oppbevarer surdeigen:

Ny surdeig lages over tre dager, bland like deler mjøl og vann mates med samme mengde dag 2 og samme mengde dag 3. En varm surdeig gir en mildere surdeig enn en kald surdeig, god prosess ved 25 grader – og hold tempeuren jevn. Dagen den brukes, mates den ekstra hver 4. time. Oppbevaes i kjøleskap inntil en uke. Tas ut i romtemp dagen før bruk og mates. Oppbevaring mer enn en uke, bør den tørkes eller fryses.

Ved baking bør man merke seg om oppskriften er tilpasset økologisk eller konvensjonelt mjøl. Økologisk mel er ikke tilsatt askorbinsyre eller enzymer, som gjør den vanskeligere å bake med. Tilsett derfor litt c-vitaminrikt nypemel (10-20 g pr. Kg) så forbedres hevingsevnen vesentlig. Husk å bruke godt temperert



Peter Liljedal



Jan Kåre Johansen

mjøl og en deigvæske på maks være 45 grader. På slutten av eltingen tilsettes salt for å styrke glutenet.

Ved steking i vedfyrt bakerovn har hver bakerovn sin sjel. Hvor tett brødene legges, avhenger av varmefordelingen i ovnen. Ca en times steketid pr. kg. brød.

Ellers prøvd dere fram, test ulike surdeiger og bruk en nøyaktig vekt. Skriv dagbok.



Kursgruppen er samlet

Referent: Kari Kolle